Manual de Instruções e Uso

Fogões FUTURA de 60 e 70 cm

www.mgbpbrasil.com.br

Ago/15

Recomenda-se a leitura deste manual de instruções antes da instalação e utilização do produto.

O importador/fabricante informa que este manual contém informações de vários produtos e, por isso, algumas delas poderão não estar relacionadas com seu modelo específico.

O importador/fabricante se reserva o direito de efetuar qualquer modificação em seus produtos sem prévio aviso, sem interferir nas características essenciais de segurança e funcionalidades.

ANOTAÇÕES

TERMO DE GARANTIA

O seu produto “BERTAZZONI LA GERMANIA” é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 24 meses contados a partir da emissão da nota fiscal ao consumidor. Os 3 meses iniciais referem-se à garantia legal, e os outros 21 meses uma Garantia PREMIUM, concedida pela MGBP BRASIL Importação e Comércio Ltda.

Lâmpadas e vidros possuem 90dias de garantia contados a partir da data da nota fiscal.

A garantia compreende a troca das peças e o serviço de mão de obra utilizados para efetuar o reparo por um Técnico credenciado/indicado pelo Importador/fabricante dentro do período da vigência da Garantia e no perímetro urbano da cidade onde assistência técnica está localizada, despesas de deslocamento para fora do perímetro urbano, terão custos a serem pagos ao assistente técnico pelo consumidor.

A utilização e manutenção do produto de maneira inadequada ou fora do especificado por este manual invalidam a garantia do produto.

Importador:

MGBP BRASIL Importação e Comércio Ltda.

Rua Comendador Araújo, 499 – 10 andar – Curitiba/PR

CEP.: 80.420-000

e-mail: sac@mgbpbrasil.com.br

www.mgbpbrasil.com.br

Sumário

AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO DO FOGÃO.....5
MODELOS E CARACTERÍSTICAS 6
INSTALAÇÃO DO FOGÃO 7
VENTILAÇÃO DO LOCAL.....8
PÉ AJUSTÁVEL.....9
INSTALAÇÃO SUPORTE MESA.....11
LIGAÇÃO À REDE DE GÁS.....12
LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA 15
CUIDADOS NA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO 16
PAINEL DE CONTROLE 17
UTILIZANDO O "FORNO À GÁS" 18
UTILIZANDO O FORNO TURBO MULTIFUNÇÕES ELÉTRICO.....23
TERMÔMETRO 28
LIMPEZA DO FOGÃO.....29
TERMO DE GARANTIA 30

LIMPEZA DO FOGÃO

Limpeza das partes em inox do fogão – limpar a mesa do fogão com água morna e sabão neutro, em seguida enxugar com um pano macio e seco. Periodicamente deve-se polir a mesa com polidor para inox. As demais peças em inox (laterais, painel, porta e rodapé) devem ser limpos e polidos periodicamente, e recomenda-se a aplicação de um fina camada de vaselina liquida após o polimento, para garantir a beleza do seu fogão.

NUNCA utilize polidor abrasivo.

Limpeza do espalhador – Para limpeza do espalhador utilizar água morna e sabão. Após, secar bem e posicioná-lo corretamente sobre o queimador.

Limpeza do eletrodo de acendimento – Para evitar o mau funcionamento do eletrodo de acendimento, remover qualquer tipo de resíduo que possa estar sobre o eletrodo e deixá-lo seco para o correto funcionamento.

Limpeza dos vidros da porta do forno – Uma característica da porta do forno é que pode-se remover os vidros internos da porta para uma correta limpeza. Deve-se fazer esta limpeza com os vidros frios sem utilizar produtos abrasivos.

Limpeza interna forno – Para facilitar a limpeza interna do forno pode-se remover a porta do forno. A cavidade interna do forno é esmaltada e revestida com teflon, utilizar um pano úmido com água morna e sabão neutro.

Trempe em Gusa – Com a trempe em temperatura ambiente, utilizar uma escova com água e sabão neutro. Após a limpeza, secar a trempe.

TERMÔMETRO

O forno é equipado com um termômetro que indica a temperatura no centro do forno, auxiliando no preparo do prato.

Ele permite verificar a temperatura interna ajustada, para um cozimento adequado.

É possível que a lâmpada laranja se apague antes do termômetro indicar a temperatura ajustada. Este comportamento é normal.

A temperatura indicada no termômetro é a temperatura média da cavidade interna do forno.

AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO DO FOGÃO

O fogão poderá ser instalado livre, de modo isolado, ou encaixado entre os móveis da cozinha, ou entre um móvel e uma parede. A instalação deste produto deve seguir as normas vigentes no país.

O importador/fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos a pessoas ou objetos, decorridos de instalação inadequada ou uso incorreto do produto.

Este aparelho não é destinado ao uso de pessoas (adultos ou crianças) com capacidade psicológica e motora reduzida, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sob supervisão e orientação de uma pessoa responsável pela segurança.

O local onde será instalado o fogão deve possuir boa ventilação.

Quando for instalada uma coifa/depurador sobre o fogão, deve-se manter distância mínima de 70 cm.

MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

A instalação, ajustes, transformação e manutenção somente devem ser efetuadas por pessoas qualificadas.

Recomenda-se a utilização de Serviço de Assistência Técnica Autorizado, indicado pelo revendedor ou distribuidor local.

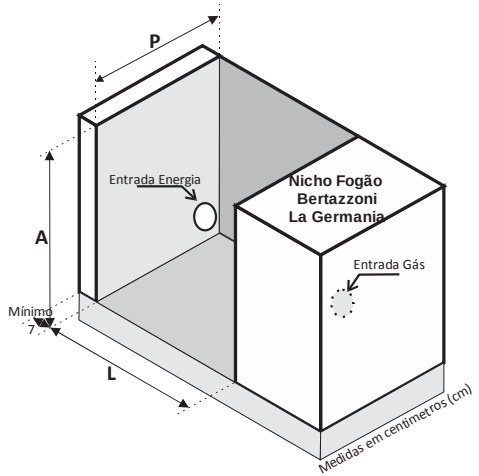
Os dispositivos de segurança e de regulagem automática do fogão podem sofrer alterações durante a vida útil do seu produto, devendo ser modificado somente pelo fabricante ou pessoas autorizadas.

MODELOS E CARACTERÍSTICAS

Modelo	TU64C71BX – Gás[1] TU64C61BX – Elétrico[2]
Tamanho	59,5x60 cm
Nicho	L-60 x P-60 x A-75,6*
Auxiliar	1,0 kW
Semirápido	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Multichama	4,0 kW
Forno á gás [1]	3,0 kW
Forno elétrico[2]	2,9kW – máx

*Altura para instalação sem os pés

Modelo	TU75C71BX – Gás[1] TU75C61BX – Elétrico[2]
Tamanho	69,5x60 cm
Nicho	L-70 x P-60 x A-75,6*
Auxiliar	1,0 kW
Semirápido (2)	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Multichama	4,0 kW
Forno à gás[1]	3,0 kW
Forno elétrico[2]	2,9 kW – máx



A circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno ocorre de maneira rápida.

Forno Multifunções – Turbo Ventilado			
Tipo	**ºC**	**Altura**	**Tempo (mim)**
Porco assado	160/170	2	70 – 100
Carne assada	170/180	2	65 – 90
Vitela assada	160/180	2	65 – 90
Cordeiro assado	140/160	2	100 – 130
Roast beef	180/190	2	10 – 45
Lebre assada	170/180	2	30 – 50
Coelho assado	160/170	3	80 – 100
Peru assado	160/170	3	160 – 240
Ganso assado	160/180	3	120 – 160
Pato assado	170/180	2	100 – 160
Frango assado	180	2	70 – 90
Peixe	160 – 180	2 – 3	
Torta fruta	180/200	2	40 – 50
Torta salgada	200/220	2	40 – 45
Brioche	170/180	2	40 – 60
Roscas	160/180	2	35 – 45
Massas foleadas	180/200	2	20 – 30
Strudel	160	2	25 – 35
Cookies	150/180	2	50 – 60
Pudim	170/180	2	30 – 40
Torrada	230/250	3	7
Pães	200/220	3	40
Pizza	200/220	2	20

Degelo

Nesta função entrará em funcionamento o Ventilador + Lâmpada.

Grill

Esta função gera aquecimento com a resistência do Grill, ideal para assar carnes e dourar/gratinar alimentos.

Quando utilizar o grill para grelhar carnes, recomenda-se utilizar a bandeja com a grelha, para que o sumo da carne e a gordura sejam coletadas pela bandeja.

Duplo Grill

Esta função gera um aquecimento com a Resistência Superior + Resistência do Grill.

Quando utilizar o grill para grelhar carnes, recomenda-se utilizar a bandeja com a grelha, para que o sumo da carne e a gordura sejam coletadas pela bandeja.

Duplo Grill ventilado

Esta função gera o aquecimento do Duplo Grill mais a função Turbo, ideal para a produção de churrascos na parte superior e manter o alimento aquecido na parte inferior ao mesmo tempo.

Turbo Ventilado

Nesta função o aquecimento é gerado pela da Resistência Circular + Turbo, ideal para a confecção de dois ou mais pratos de diferentes sabores sem misturar o aroma ou sabor. Na frente do ventilador é utilizado um filtro metálico que servirá para reter a gordura durante o cozimento. Recomenda-se remover periodicamente este filtro de gordura e lavá-lo com água e sabão neutro.

INSTALAÇÃO DO FOGÃO

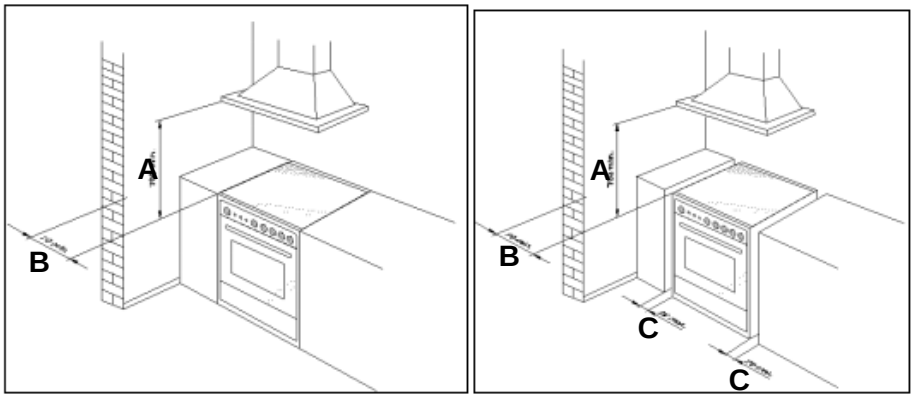
Após instalar e fixar todas as peças e partes que acompanham o produto, certificar-se que o produto está corretamente instalado.

Os componentes da embalagem (papelão, Isopor, plásticos e pallet), os objetos perigosos devem ser mantidos fora do alcance de crianças.

O fogão pode ser instalado isoladamente, encostado em um móvel ou encaixado entre 2 móveis.

Quando o fogão for instalado ao lado de uma parede que supere a altura do mesmo, é necessário deixar uma distância mínima 7cm (“B”).

Quando for instalada uma coifa/depurador sobre o fogão, deve-se manter distância mínima de 70 cm.

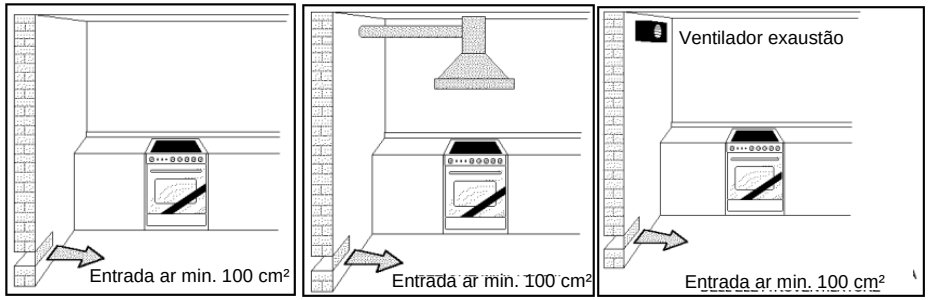


Medida mínimas A= 70 cm – B= 7 cm – C= 2cm

VENTILAÇÃO DO LOCAL

Para garantir o correto funcionamento do fogão é necessário que o local possua ventilação continua. O volume do local não deverá ser inferior a 25m³.

O fluxo natural de ar deverá ser através de abertura permanente na parede, esta abertura deve ser aberta com o lado externo e deverá haver uma secção mínima de 100 cm². Esta abertura deve ser construída de modo a não ser obstruída.



LOCALIZAÇÃO DA VENTILAÇÃO

Os produtos de combustão a gás sempre devem ter o produto da sua combustão evacuado por uma coifa com exaustão externa ou com abertura externa. Não havendo a possibilidade de instalação de uma coifa, poderá ser instalado um ventilador de exaustão diretamente na janela ou parede externa, e deve funcionar de maneira simultânea ao fogão.

Forno Multifunções Elétrico – Convecção Natural			
Tipo	**ºC**	**Altura**	**Tempo (mim)**
Porco assado	225	3 – 4	60 – 80
Carne assada	225	3 – 4	60 – 80
Vitela assada	225	3 – 4	60 – 80
Cordeiro assado	225	3	40 – 50
Roast beef	230	3 – 4	50 – 60
Lebre assada	250	3 – 4	40 – 50
Coelho assado	250	3	60 – 80
Peru assado	250	3	50 – 60
Ganso assado	250	3	45 – 60
Pato assado	235	3 – 4	45 – 60
Frango assado	250	3 – 4	40 – 45
Peixe	200 - 225	2	15 – 25
Torta fruta	175/200	2	50 – 55
Torta salgada	175/200	2	25 – 30
Brioche	175	2	25 – 35
Roscas	180/200	2	30 – 40
Massas folhadas	200/220	2	15 – 20
Strudel	180	2	20 – 30
Cookies	180/200	2	40 – 50
Pudim	200/220	2	20 – 30
Torrada	250	3	5
Pães	220	3	30
Pizza	220	2	20

Aquecimento Superior

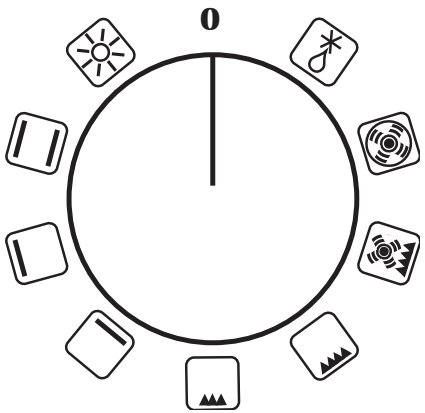
Esta função tem a finalidade de gerar aquecimento superior, ideal para finalização lenta de pratos ou gratinar pratos com queijo.

Aquecimento Inferior

Esta função tem a finalidade de gerar aquecimento inferior, ideal para o preparo de pratos de grande dimensão e de forma lenta.

AJUSTE SELETOR DE FUNÇÕES

O seletor de funções tem a finalidade de controlar o funcionamento dos componentes elétricos do forno:



- Lâmpada
- Ventilador (Turbo)
- Resistência Inferior
- Resistência Superior
- Resistência Grill
- Resistência Circular

Para ajuste das funções basta girar o manípulo até a função desejada.

A lâmpada do forno será acionada em todas as funções.

Descrição	Forno 69 l
Resistência Superior	0,9 kW
Resistência Inferior	1,3 kW
Resistência Grill	2,0 kW
Resistência Circular	2,4 kW

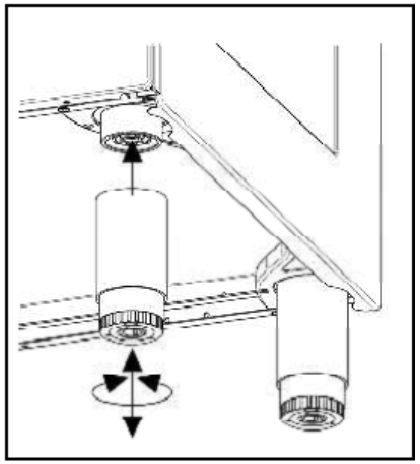
Descrição das funções do forno Turbo Multifunções Elétrico:

Lâmpada – indica o acionamento da lâmpada do forno.

Esta função tem a finalidade de auxiliar na levedura de pães e massas, criando uma temperatura ideal para a correta levedura.

Aquecimento Superior e Inferior – Convecção Natural

PÉ AJUSTÁVEL



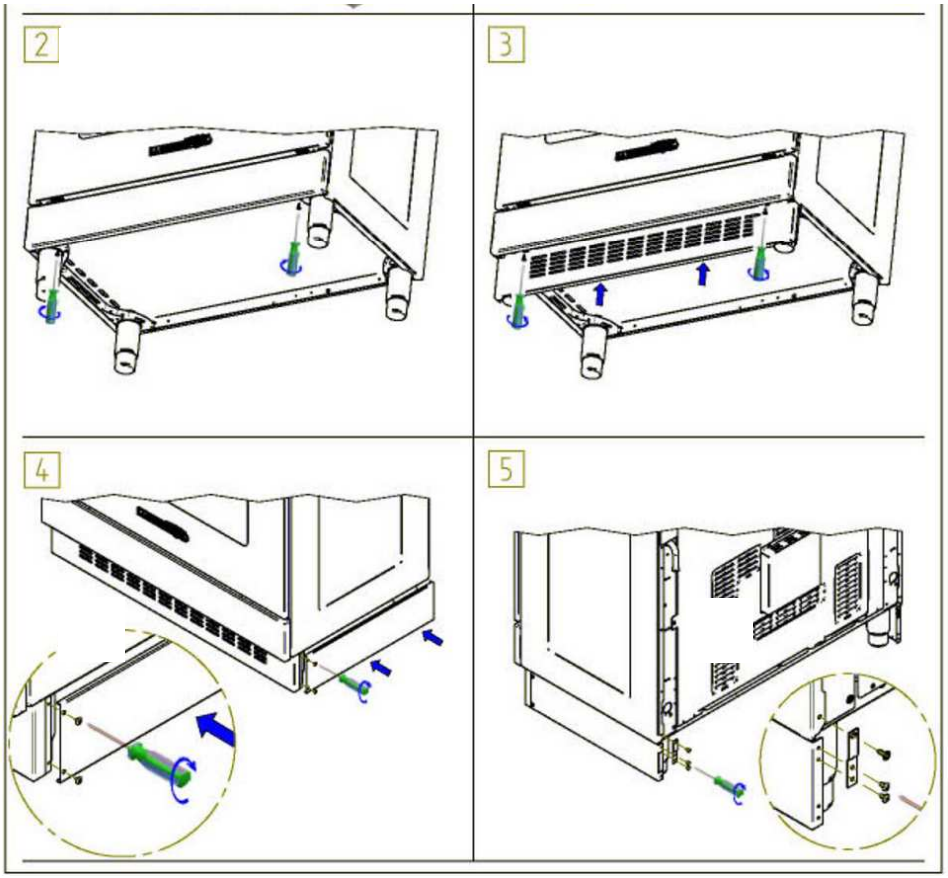
O pé ajustável que acompanha o seu produto vem acondicionado na parte interna da embalagem. O pé ajustável deve ser montado em seu produto no local próximo onde o fogão será instalado. Deite o produto sobre a embalagem em um local plano, encaixe os pés nos suportes que estão fixados na base do fogão. Coloque o fogão na posição vertical sem utilizar os pés como apoio (isso poderá danificar o pé). Para ajustar a altura do seu fogão, gire a parte inferior do pé, repita este ajuste em todos os pés até que o fogão esteja nivelado.

Altura ajustável de 87 a 94cm

Instalar cobertura pés ajustáveis

Após instalar e ajustar os pés na altura correta, pode-se instalar a cobertura dós pés.

Esta cobertura NÃO acompanha o produto – ver disponibilidade para o seu modelo



UTILIZANDO O FORNO TURBO MULTIFUNÇÕES ELÉTRICO

Modelos TU64C61BX e TU75C61BX

Para o correto funcionamento do forno Turbo Multifunções Elétrico é necessário o ajuste da temperatura e da função desejada.

AJUSTE TERMOSTATO

O termostato ajusta e controla a temperatura interna do forno, esta temperatura poderá ser ajustada entre 50ºC e 250ºC.

A lâmpada laranja no painel frontal indica quando o forno está em aquecimento (acesa) e quando atinge a temperatura selecionada (apagada).

Quando atingir a temperatura as resistências e a lâmpada laranja serão desligadas, voltando a ligar quando a temperatura baixar em 10ºC da temperatura ajustada.

Quando o termostato permanecer posicionado na posição “0”, o forno não irá aquecer.

Quando for necessário o pré-aquecimento, somente insira o alimento no forno após a lâmpada laranja apagar.

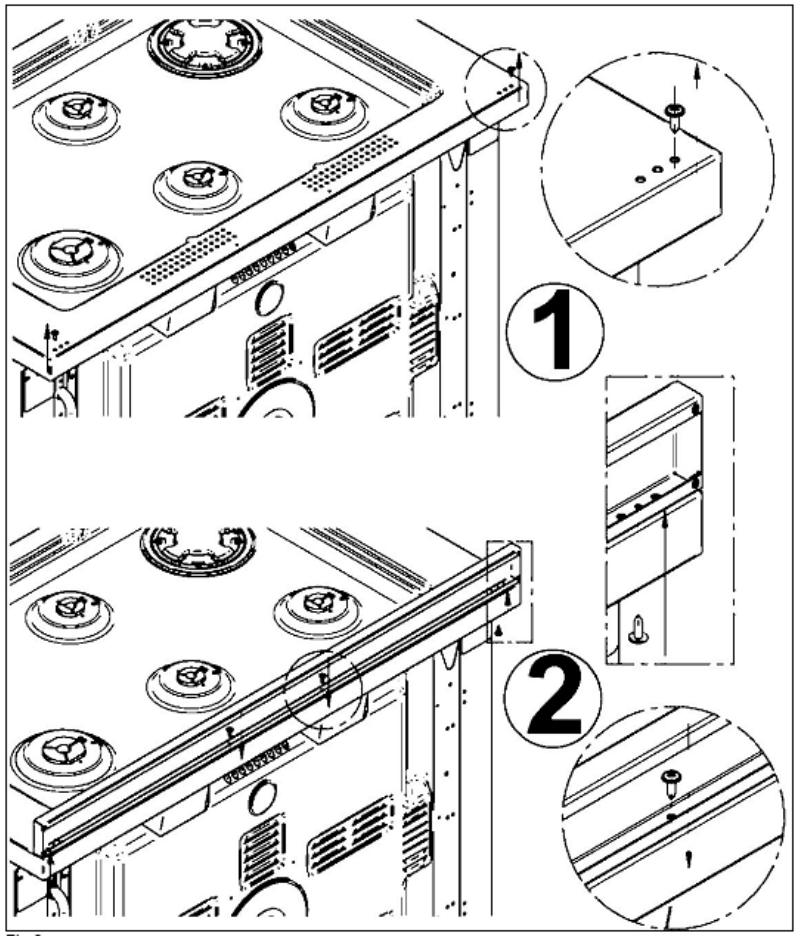
Forno Multifunções Gás – Convecção Natural			
Tipo	**ºC**	**Altura**	**Tempo (mim)**
Porco assado	220	3	60 – 70
Carne assada	250	3	50 – 60
Vitela assada	220	3	60 – 70
Cordeiro assado	220	3	45 – 55
Roast beef	230	3	55 – 65
Lebre assada	235	3	40 – 50
Coelho assado	220	3	50 – 60
Peru assado	235	3	50 – 60
Ganso assado	225	3	60 – 70
Pato assado	235	3	45 – 60
Frango assado	235	3	40 – 45
Peixe	200 - 225	2	15 – 25
Torta fruta	220	2	35 – 45
Torta salgada	190	2	50 – 55
Brioche	175	2	25 – 35
Roscas	190	2	30 – 40
Massas folhadas	220	2	15 – 20
Strudel	180	2	15 – 20
Cookies	190	2	15
Pudim	220	2	20 – 30
Torrada	250	3	5
Pães	220	2	30
Pizza	220	2	20

INSTALAÇÃO SUPORTE MESA

Remover os parafusos que estão fixados na mesa do fogão na parte superior traseira.

Posicionar o suporte sobre a mesa e fixá-lo com os parafusos conforme indicado.

Apertar bem os parafusos de maneira uniforme conforme indicado nas figuras abaixo.



LIGAÇÃO À REDE DE GÁS

Primeiramente, antes de efetuar a instalação, certificar-se que o tipo de gás da instalação é o mesmo para o qual o produto está ajustado.

O seu fogão vem ajustado de fábrica para trabalhar com **GLP** (Gás Liquefeito de Petróleo), para instalação com **GN** (Gás Natural) providenciar a substituição dos injetores que acompanham o produto, no ato da instalação.

Para a correta instalação do seu fogão ao fornecimento de gás (GLP ou GN) é recomendado a utilização de mangueira flexível revestida em aço conforme NBR 14177, a tubulação não deve atravessar a parte posterior do fogão ou encostar em áreas móveis do fogão onde poderá ser danificada.

Deve ser utilizado um regulador de pressão de 1kg/h específico para o gás em que o fogão está sendo instaladao (GLP ou GN), conforme NBR 8473.

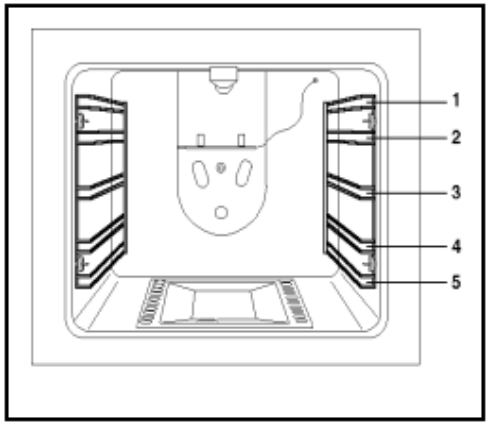
AJUSTES AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS

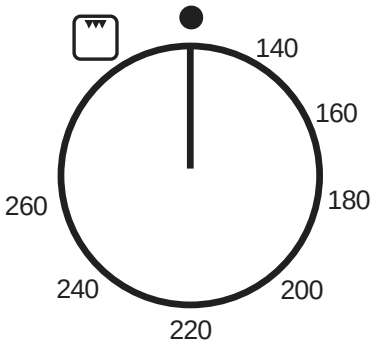
Antes de efetuar qualquer manutenção no seu fogão, desligar a conexão elétrica e de gás.

O seu fogão vem ajustado para gás BUTANO/GLP – G30

Para que seu fogão funcione adequadmente com gás natural “GN” proceder conforme descrito abaixo:

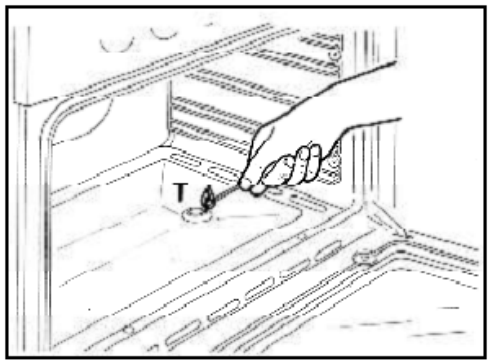
Todos os fogões com forno à gás possuem um termostato para regulagem correta da temperatura de cozimento e com sistema de segurança. Para acendimento do forno basta manter a porta semi aberta, girar o manípulo na posição “8”, pressionar e mantê-lo pressionado por 5 segundos após o acendimento.





Para utilização do forno com o aquecimento à gás, deve girar o manipulo no sentido anti-horário até a temperatura desejada, abrir a porta do forno, pressionar o manípulo e mante-lo pressionado por mais 5 segundos após o acendimento.

Em caso de falta de energia o queimador do forno poderá ser aceso através de acendimento manual, para isso basta abrir a porta do forno, pressionar o manípulo do forno na posição Máxima e aproximar uma fonte de ignição (ex.: fósforo, acendedor para fogão, etc...) do orificio na parte frontal do forno.

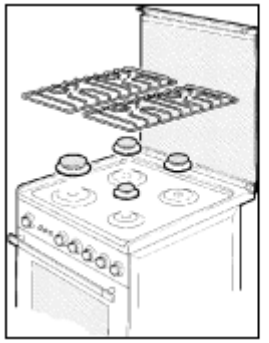


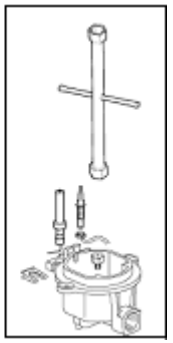
Na primeira utilização do forno é recomendado ligar o forno na temperatura máxima por cerca de 15 a 30 minutos para expelir a umidade e os odores do isolamento interno.

Para utilização do forno na função Grill, girar o manipulo no sentido horário até a posição .

O forno é dotado de 5 posições de ajustes para as prateleiras e bandeja de cozimento.

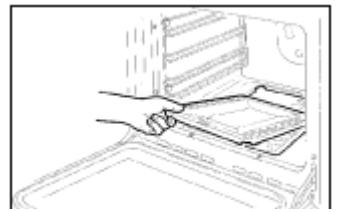
Para substituir o injetor dos queimadores da mesa para GN:

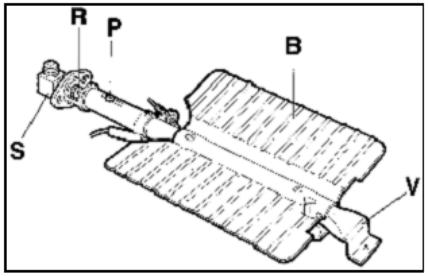




1. Desligar o fogão da rede elétrica.
2. Remover as trempes da mesa do fogão.
3. Remover os queimadores
4. Com uma chave canhão de 7mm, retirar o injetor da parte interna da câmara de combustão, conferir o diâmetro do novo injetor a ser substuído conforme tabela abaixo, e montar/apertar o novo injetor na câmara de combustão.

Para substituir o injetor do queimador do forno para GN:





1. Remover o parafuso que fixa o “chão” do forno, em seguida remover o chão do forno para ter acesso ao queimador do forno.
2. Remover o parafuso frontal “V”, puxar para remover o queimador do forno, cuidar para não danificar o eletrodo de acendimento e o termopar.
3. Com uma chave canhão de 7mm, retirar o injetor “R”, substituir/trocar pelo novo injetor conforme tabela abaixo.

ATENÇÃO:

Após a substituição dos injetores, o técnico deverá proceder o ajuste da chama mínima, conforme descrito na sequência.

TABELA SUBSTITUIÇÃO DE INJETORES

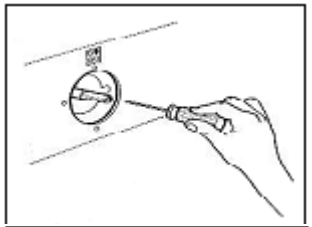
Queimador Fogão 60/70	Tipo gás	Diâmetro Injetor	Potência Nominal	Potência Mínima
		1/100mm	kW	kW
Auxiliar (pequeno)	Natural (G20)	72	1,0	0,48
	Butano (G30)	50	1,0	0,48
Semirrápido (médio)	Natural (G20)	97	1,75	0,6
	Butano (G30)	65	1,75	0,6
Rápido (grande)	Natural (G20)	115	3,0	1,05
	Butano (G30)	85	3,0	1,05
Multichamas	Natural (G20)	131	4,0	1,8
	Butano (G30)	102	4,0	1,8
Forno 60/70 cm 69 litros	Natural (G20)	125	3,0	1,0
	Butano (G30)	85	3,0	1,0

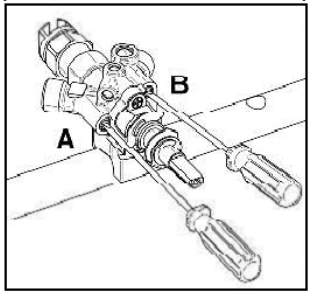
Pressão Gás Natural (G20) – 20 mbar Pressão Gás Butano (G30) – 30 mbar

<u>Regulagem queimador na chama mínima</u>

Para ajustar a chama mínima dos queimadores deve-se seguir as instruções abaixo:

1. Acender o queimador e posicionar o manípulo de ajuste na “chama mínima”.
2. Retirar o manípulo puxando-o.
3. Com uma chave de fenda pequena, inserí-la no orificio e ajustar a chama mínima girando o parafuso para “esquerda ou direita”, ajustando a menor chama possível que mantenha

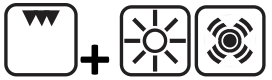




Esta função aciona a Iluminação e o Turbo Ventilado do forno, utilizada para descongelamento.

Esta função aciona o Grill infravermelho na parte superior, ideal para assar carnes e dourar/gratinar alimentos.

Quando utilizar o grill para grelhar carnes, recomenda-se utilizar a bandeja com a grelha, para que o sumo da carne e a gordura sejam coletadas pela bandeja.

 Esta função gera o aquecimento do Grill mais a função Turbo, ideal para a produção de churrascos na parte superior e manter o alimento aquecido na parte inferior ao mesmo tempo.

Esta é a função principal, onde o aquecimento é gerado através do queimador à gás localizado na parte inferior do forno, utilizar conforme orientações a seguir de temperatura e posição das prateleiras.

Nesta função o aquecimento é gerado pelo queimador a gás + função turbo, ideal para a confecção de dois ou mais pratos de diferentes sabores sem misturar o aroma ou sabor. Na frente do ventilador é utilizado um filtro metálico que servirá para reter a gordura durante o cozimento. Recomenda-se remover periodicamente este filtro de gordura e lavá-lo com água e sabão neutro.

A circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno ocorre de maneira rápida.

Obs.: Caso ocorra a extinção da chama por qualquer motivo, o sensor de segurança irá interromper a passagem de gás após 10 segundos aproximadamente.

Dicas para uso correto dos queimadores

- Utilizar sobre os queimadores recepientes com diâmetros adequados, para melhor aproveitamento da chama, evitando desperdicio. Conforme tabela abaixo.

Queimador	Diametro em "cm"
Auxiliar	12 a 14
Semi-rápido	14 a 26
Rápido	18 a 26

- Quando o alimento entrar em ebolição ajustar o queimador para a chama MÍNIMA.
- Usar sempre recipientes com tampas.
- Sempre utilizar recipientes com fundo plano.
- Após limpeza dos queimadores, garantir que estejam secos e bem encaixados.
- Em caso de falta de energia o queimador poderá ser aceso através de acendimento manual, para isso basta pressionar o manípulo do queimador na posição Máxima e aproximar uma fonte de ignição (ex.: fósforo, acendedor para fogão, etc...).

UTILIZANDO O "FORNO À GÁS"

Modelos TU64C71BX e TU75C71BX

O forno pode ser ajustado em 6 funções diferentes.

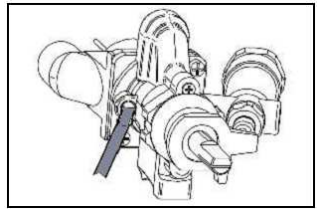
Esta função aciona a Iluminação interna do forno que pode ser utilizada para levedar massas.

aquecido o sensor de segurança (termopar).

4. Para assegurar o correto ajuste, mude rapidamente o ajuste da chama do MÍNIMO para o MÁXIMO algumas vezes, a chama não deve apagar.

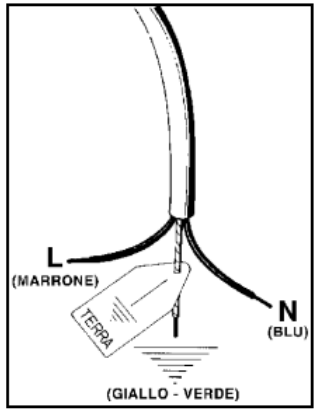
Regulagem do queimador do forno

1. Remover o "chão" da parte interna do forno.
2. Acender a chama do forno na posição "MÁXIMA", fechar a porta do forno e deixar aquecer por 10 min.
3. Após 10 minutos, ajustar na posição mínima e retirar o manípulo do queimador do forno.
4. Com uma chave de fenda pequena, inserí-la no orificio e ajustar a chama mínima girando o parafuso para "esquerda ou direita", ajustando a menor chama possível que mantenha aquecido o sensor de segurança (termopar).



LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

A ligação elétrica deve estar em acordo e conformidade aos dipositvos legais em vigor.



Primeiramente verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do produto (220V).

Deverá haver uma conexão eficiente de aterramento conforme norma vigente (NBR5410).

Fazer a conexão elétrica utilizando um conector múltiplo para fixar o o cabo alimentação do fogão à rede elétrica.

- L (fase) = cabo na cor marron
- N (neutro) = cabo na cor azul
- T (terra) = cabo na cor verde/amarelo

O cabo de alimentação não deve ser exposto à excesso de temperatura.

- A instalação elétrica deve ser com cabos de no mínimo 1,5mm².
- A rede elétrica deve estar protegida por um disjuntor de 15A para sistemas mono-fásicos e por 2 disjuntores de 15A para sistemas bi-fásicos.

CUIDADOS NA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Durante a utilização do fogão algumas partes e peças poderão apresentar altas temperaturas, é recomendado evitar tocar os elementos de aquecimento na parte interna do forno e nos queimadores e trempes da mesa.
- Manter as crianças afastadas durante a utilização do fogão.
- Não utilizar produtos abrasivos para limpeza do fogão.
- Não utilizar materiais pontiagudos para limpeza das partes e peças do fogão.
- Não utilizar limpeza a vapor para higienização do fogão.
- Quando necessário a substituição de algum componente do seu fogão é recomendado que seja efetuado por pessoa especializada.
- Quando for necessária a substituição do cabo de alimentação, o mesmo deverá ser substituido por outro de igual característica (3x1,5mm²).

PAINEL DE CONTROLE

O painel de controle apresenta alguns símbolos para ajustes:

indica a localização do queimador a ser ajustado. Neste exemplo o queimador frontal esquerdo.

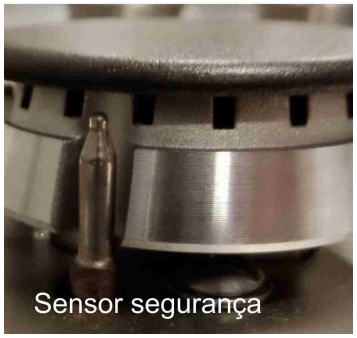
indica o funcionamento do forno.

indica o termostato, para ajuste da temperatura.

UTILIZANDO OS QUEIMADORES

Para correta utilização e ajuste dos queimadores siga os passos a seguir.

1. Posicione o manípulo de regulagem na chama “MÁXIMA”.
2. Pressione o manípulo para liberar o gás e o acendimento super-automático.
3. Após aceso, permaneça pressionando por mais 5 segundos (tempo para acionamento do sensor de segurança).
4. Regule a chama na altura desejada


Sensor segurança